53e Année. — N° 52 23 Décembre 1936

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

A la Commission des boissons

Poursuivant inlassablement sa tâche, la Commission des boissons vient de prendre diverses initiatives.

Le 10 décembre, M. Béchard, député du Gard, s'appuyant sur un vœu du Syndicat des vignerons de la Dordogne, a présenté un rapport dans le but d'obtenir des Caisses de Crédit agricole, l'escompte des bons d'arrachage.

Les conclusions du projet ont été adoptées par la Commission et transmises au ministre de l'agriculture.

La Commission s'occupe ensuite de l'aménagement des dettes et des ventes forcées. Il faut mettre un terme à ces dernières, puisque la revalorisation des produits agricoles permet d'envisager l'avenir avec confiance.

Le rapporteur, M. Silvestre, demande que les viticulteurs bénéficient des tempéraments inscrits dans la loi du 20 août 1936.

M. Serda approuve et insiste pour que les mesures insérées dans les lois des 26 mars et 20 août 1936, soient appliquées en Algérie.

Finalement la Commission adopte la résolution suivante :

« La Commission des boissons, considérant que, dans sa déclaration ministérielle, le Gouvernement a déclaré :

— Nous présenterons au Parlement une seconde série de projets visant notamment le fonds national de chômage, l'assurance contre les calamités agricoles, l'aménagement des dettes agricoles ; — considérant que la question de l'aménagement des dettes n'a pas encore été examinée, appelle l'attention du Gouvernement sur le fait que des ventes forcées de domaines de vignerons sont en cours au moment ou le Gouvernement a demandé le vote de textes accordant des délais aux débiteurs commerciaux, lui signale que des ventes vont avoir lieu alors que les vignerons ainsi menacés affirment pouvoir solder, grâce à la revalorisation des produits agricoles une partie de leurs dettes, demande au Gouvernement d'être fidèle à ses engagements en mettant fin à un pareil scandale ».

Sur le financement des récoltes :

« La Commission des boissons confirme ses différentes décisions concernant le financement de la récolte des viticulteurs, en particulier la proposition de résolution de M. Barthe et le rapport de M. Silvestre et estime que les avances sur récoltes prévues par le décret-loi du 23 octobre 1935, doivent être obligatoires, du fait que le gage fourni offre toutes garanties désirables ».

Sur la réduction des droits de circulation sur les vins et les spiritueux, M. Barthe fait connaître que le ministre des Finances a déclaré être disposé à examiner un certain aménagement qui serait lié à la loi sur les calamités agricoles et la répression de la fraude sur l'alcool.

Réunie à nouveau le 8 décembre, la Commission a étudié les répercussions que peuvent avoir sur les débouchés les tarifs ferroviaires appliqués au transport des vins et récemment homologués.

En fin de séance, l'ordre du jour suivant a été publié :

« La Commission des boissons, conformément aux conclusions de son rapporteur, M. Léon Castel, élève une protestation contre toute élévation des tarifs de transport des vins au moment où il faut éviter l'augmentation des prix à la consommation, demande au Gouvernement de vouloir bien se saisir de la question pour d'ici la fin du mois apporter toutes modifications et surtout réaliser une réforme d'ensemble portant notamment sur le retour du vide, le transport des vins en caisses, le transport des jus de raisin, le transport des apéritifs à base de vin et surtout les problèmes soulevés dans le rapport de la Commission des boissons, actuellement soumis aux délibérations de la Chambre ».

A l'Union des Syndicats d'Alpes et Provence

Dans ma dernière chronique, j'avais protesté sur le vu d'une transmission télégraphique, contre un vœu de l'U. A. P. tendant à obtenir purement et simplement le blocage et la distillation à appel-

lation d'origine. Le Bureau de l'Union m'a fait observer que le texte était tronqué.

En voici la teneur exacte :

« Considérant la multiplication exagérée des appellations d'origine ;

Considérant que les vins ainsi choisis bénéficient d'une sensible augmentation de valeur ainsi que les vignobles qui les produisent ;

Considérant enfin, que malgré ces avantages, il font, sans en assumer la moindre part, retomber sur le reste de la production viticole toutes les charges imposées par la législation en vigueur sur la viticulture ;

L'Assemblée générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence émet le vœu :

Que les vins à appellation d'origine soient, comme tous les autres vins de France et d'Algérie et dans les mêmes conditions, soumis au blocage et à la distillation obligatoire. Leurs producteurs auront toutefois la faculté d'opérer les transferts de blocage et de distillation dans les régions ne bénéficiant pas d'appellation d'origine ».

Le prix du blé

De nombreuses protestations ont été formulées contre le prix établi par le Comité central du blé (1), mais c'est surtout depuis la loi monétaire du 1er octobre que les réclamations sont devenues plus pressantes.

L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, notamment, a exprimé son opinion dans les considérations rapportées ci-dessous : « Considérant l'article 15 de la loi du 1er octobre 1936, demande au gouvernement, puisque les indices officiels dénotent une hausse notable du coût de la vie, de prendre l'initiative d'une révision du prix du blé, dans les délais prévus par la loi monétaire ».

En raison, en effet, de la hausse du coût de la vie qui s'est manifestée depuis, le prix actuellement fixé ne correspond plus à une juste rémunération du travail de la terre, aussi, M. Réthoré, député, a-t-il déposé une proposition de loi tendant à faire procéder à une révision de ce prix. Voici ce projet :

« Article premier. — Le Comité central de l'Office interprofessionnel du blé devra se réunir avant le 15 janvier 1937, afin de procéder à la révision des cours actuels du blé et d'aboutir à une augmentation en rapport avec la hausse du coût de la vie, plus particulièrement en ce qui concerne le blé provenant d'exploitations ne dépassant pas 150 quintaux.

« Art. 2. — Les producteurs de blé ayant effectué, sur leur récolte de l'année, des ventes partielles ou totales recevront par l'intermédaire des organismes qualifiés une somme égale à la différence entre le prix de vente et le nouveau prix fixé. Cette différence sera à la charge de l'Etat. »

---

(1) *Progrès agricole* des 6 septembre et 4 octobre.

Le principe, à la base de ce projet, est très certainement équitable, mais le fait de le réserver à une catégorie de producteurs s'avère des plus critiquables. Quant à mettre à la charge de l'Etat — le manque à gagner sur les ventes déjà effectuées — ceci est un fait qui dépasse toute imagination !

Opinant dans le même sens, le Conseil central de l'Office, réuni le 17 décembre, a émis le vœu par 29 voix contre 15, que le gouvernement suive de très près le mouvement des prix et consulte à cet effet le Conseil central conformément à l'article 9 de la loi du 15 août 1936 et à l'article 15 de la loi monétaire du 1er octobre 1936.

En ce qui concerne les importations, la majorité des trois quarts ne se trouvant pas réunie pour l'adoption des mesures envisagées, la décision devra être prise par décret en Conseil des ministres.

Jules Gautier

L'agriculture française vient une fois encore d'enregistrer une lourde perte. Jules Gautier n'est plus.

Fils d'universitaire, universitaire lui-même, sa carrière fut particulièrement brillante, et c'est comme Directeur de l'Enseignement secondaire qu'il la termina.

Dans la suite, appelé au Cabinet de plusieurs Ministres de l'Instruction publique, il se fit remarquer par ses qualités d'organisation et ses initiatives.

Président de section au Conseil d'Etat, à la tête de nombreuses missions ou commissions, son activité débordante lui a permis de rendre au Pays les plus grands services.

Nous avons dit plus haut que Jules Gautier était issu d'une famille universitaire, mais il comptait aussi des attaches terriennes : son grand-père était vigneron.

Aussi ne faut-il pas s'étonner si ce déraciné pour un temps s'en revint un jour à son clocher pour s'y fixer définitivement. La terre l'avait repris tout entier. Et dès lors, ne soyons pas surpris si le labeur acharné de cet homme s'est attaché à la défense des intérêts agricoles et viticoles.

Aussi bien son retour dans son village a marqué une date importante dans l'histoire de l'agriculture : sa personnalité a permis l'union entre associations agricoles, et il devint, en 1919, le Président de la C. N. A. A.

Son but : *donner à la profession agricole la place à laquelle elle a droit dans la nation.*

Et peu à peu son désir se réalise. Avec lui et par lui l'agriculture

pénètre au Conseil national économique : elle est représentée dans les Conseils supérieurs créés dans les divers ministères.

Il entre à la Société des Nations et se fait nommer au Bureau International du Travail. Il impose l'agriculture à la grande conférence économique de 1927 et représente le gouvernement français aux assemblées générales de l'Institut international d'agriculture de Rome.

Ainsi son action se révèle non seulement nationale, mais internationale.

Le grand enseignement que nous laisse Jules Gautier, écrit Michel Augé Laribé, est l'exemple d'un vieillard en qui la flamme a brillé jusqu'au coup de la mort.

Nous ajouterons simplement que la France a perdu un grand Français.

Le mouvement des vins en novembre

Les sorties des chais s'élèvent pour la France à 3.503.799 hectolitres en vinifiés sur place et à 50.601 hectolitres représentés par les vendanges expédiées.

En Algérie : 1.024.912 hectolitres et 294.667 hectolitres.

La consommation taxée porte sur 4.559.622 hectolitres.

Les stocks métropolitains sont fixés à 13.531.276 hectolitres.

Les algériens à 2.349.298 hectolitres.

Nous donnerons, dans le prochain numéro, les situations comparatives.

P. Degrully.

TRAITEMENTS D'HIVER DE LA VIGNE

Nous allons résumer brièvement les traitements à effectuer en hiver sur les vignes.

Insectes. — **La pyrale** — le papillon est une tordeuse. — Il passe l'hiver à l'état de larve dans les fissures des écorces et les fentes des ceps.

Traitement. — L'échaudage ou ébouillantage pratiqué pendant l'hiver et surtout vers la fin, après la taille, est d'une efficacité bien connue, malheureusement, en ce moment, très coûteuse. Il faut, en effet, suivant la force des souches, verser sur chacune d'elles jusqu'à deux litres d'eau bouillante pour obtenir un bon résultat, qui peut être compromis par un refroidissement trop rapide de l'eau, surtout par journée froide. Pour obtenir l'eau bouillante, il faut des chaudières spéciales qui, il y a quelques années, se trouvaient dans tous les domaines à pyrales.

Il y a déjà de longues années, vers 1908-1910, on proposa pour détruire la pyrale, de substituer à l'eau bouillante des sels arsenicaux.

M. Marchal, directeur de la Station entomologique de Paris, fit, en 1917, des expériences rationnelles afin de contrôler les résultats culturaux qui s'étaient montrés excellents. Ses essais classiques effectués dans l'Aude et dans l'Hérault ont démontré définitivement la supériorité ou tout au moins l'équivalence des traitements arsenicaux sur l'échaudage tel qu'il est pratiqué couramment.

On emploie des arsenicaux solubles. Mais le cultivateur doit rechercher dans le commerce des arsenicaux solubles dans lesquels la persistance du produit sous sa forme active dure le plus longtemps possible, sans qu'il puisse être entraîné trop rapidement par les pluies. Ce fait donne l'explication des différences d'action souvent constatées.

Epoque des traitements. — Le seul moment où la pyrale puisse être utilement détruite par les solutions arsenicales est pendant l'hiver et le plus tard possible avant le départ de la végétation. En effet, à ce moment-là les larves s'éveillent et vont se loger sur les écorces externes. Bien qu'elles ne mangent pas encore, M. Marchal a vérifié qu'à cette époque elles boivent et si on a pris soin de répandre auparavant un sel arsenical sur le cep, la larve s'empoisonne. La fin de l'hivernation de la larve étant en relation étroite avec la température, l'époque du traitement se fera plus ou moins tard suivant les conditions climatériques de l'année en se basant sur l'allure générale de la végétation ; en principe pour la région méridionale en mars.

Avec les arsenicaux solubles on peut se servir d'un pulvérisateur ordinaire muni d'un jet spécial coudé pour obtenir un jet liquide étroit. Il faut mouiller les souches abondamment et l'application du liquide doit commencer *sous* les bois de taille de l'année jusqu'au sol en arrosant largement.

Cochenilles de la vigne. — **Fumagine.** — La fumagine de la vigne est en relation avec le développement de certaines cochenilles dont les principales sont le Pseudococcus Vitis et Pseudococcus Citri. Tout le monde sait que le champignon de la Fumagine (Fumaga Vagans) se développe sur le miellat, liquide sirupeux sécrété par les cochenilles.

La destruction des cochenilles conduit à supprimer la Fumagine ; les cochenilles hivernant principalement sur et sous les écorces, l'application très rationnelle des émulsions stables d'huiles anthracéniques pendant l'hiver permet d'arriver à une destruction satisfaisante de ces cochenilles. La dose d'emploi varie suivant les fabricants, en principe elle est de 7 litres dans 93 litres d'eau.

On obtient également des résultats très favorables par l'emploi des bouillies sulfo-calciques ou sulfo-alcalines qui peuvent être utilisées aussi bien en hiver qu'en cours de végétation.

Comme traitement d'hiver la dose d'emploi des bouillies sulfo-calciques ou alcalines est de 4 litres dans 100 litres d'eau et leur application doit se faire de préférence le plus tard possible avant le départ de la végétation. Ces bouillies doivent être rendues obligatoirement mouillantes en relation avec le revêtement cireux qui recouvre les cochenilles.

Nous préférons, quant à nous, l'emploi des bouillies sulfo-alcalines. En effet, on sait que l'ensemble des constituants sulfurés (sulfure et polysulfures, constitue le principe actif de ce genre de bouillie. On comprend que ce principe actif doi-

ve rester sous la forme active le plus longtempe possible. Or sous l'influence de l'Anhydride carbonique de l'air et après épandage sur les végétaux, il y a rétrogradation des polysulfures et précipitation du soufre d'où diminution progressive de l'efficacité. Il en résulte que les corps sur lesquels l'action de l'Anhydride carbonique sera nettement plus lente seront d'une efficacité plus prolongée, c'est bien ce qui se passe avec les polysulfures alcalins.

Ces bouillies aux polysulfures peuvent être utilisées dans les appareils ordinaires à la condition de les nettoyer avec soin après l'épandage journalier.

Eudémis — Cochylis. — Ces insectes passent l'hiver sous les écorces à l'état de chrysalides ; un traitement d'hiver semble donc en principe rationnel.

Les applications arsenicales ne donnent aucun résultat appréciable ; seul l'échaudage pratiqué très tôt après les vendanges a permis de vérifier la mort des chrysalides.

Cryptogames. — **Apoplexie.** — (Stereum Nacator). — Cette maladie qui atteint les souches les plus vigoureuses et qui entraine la mort brutale du cep, surtout pendant les mois de grosse chaleur, est traitée d'une façon complète par les arsenicaux. Peu après l'application des traitements arsenicaux en hiver contre la Pyrale, on a constaté que l'emploi des solutions à base d'arsénite de soude donne des résultats complets contre l'Esca, sans que l'on connaisse exactement la manière d'agir du sel arsenical sur cette dernière affection. D'autre part, on a constaté également des effets très appréciables sur la végétation là où l'on avait employé des sels solubles d'arsenic. Probablement cette action est due à ce que pendant l'épandage une certaine quantité est répandue sur le sol et que l'effet catalysant des sels d'arsenic ne tarde pas à se manifester dès le départ de la végétation. La dose d'emploi est celle utilisée dans la lutte contre la pyrale ; la période d'emploi commence à la cicatrisation des plaies de taille et se termine au débourrement.

Excoriose. — Maladie cryptogamique qui atteint surtout la base des sarments. Le traitement consiste en une pulvérisation d'un solution acide de sulfate de fer (30 kgs pour 100 litres d'eau dans laquelle on ajoute 1/2 litre à 1 litre d'acide sulfurique). Ce traitement est complété dans le début de la végétation par la pulvérisation d'une bouillie cuprique alcaline à 3 à 4 °/₀ de sulfate de cuivre et autant de chaux.

J. D.

COMMENT ÉVITER LES INCONVÉNIENTS
DE LA FORMATION DE SULFATE

Au cours du vieillissement prolongé des *vins blancs* en barriques, par suite des additions successives d'acide sulfureux, qui s'oxyde en grande partie en acide sulfurique, l'acidité réelle s'élève peu à peu et c'est une des principales raisons pour lesquelles les vins blancs tendent parfois, à la longue, à « sécher » plus ou moins, à paraître moins sucrés. Lorsqu'ils sont en bouteilles, l'acidité n'augmente plus parce qu'on n'a-

joute plus d'acide sulfureux et qu'il ne s'oxyde plus ; bien au contraire nos grands vins blancs s'améliorent beaucoup en bouteilles.

Pour éviter les inconvénients dus à la formation de sulfate, on peut envisager les moyens suivants :

1° Au cours des soutirages, au lieu d'employer de l'acide sulfureux (sous forme de mèche soufrée, de solution sulfureuse, ou d'anhydride sulfureux liquide), *il est préférable d'employer du bisulfite de soude ou de potasse,* dans la mesure où la loi le permet, c'est-à-dire jusqu'à 20 grammes par hecto, correspondant à peu près à 100 mg. par litre d'acide sulfureux. De cette manière, en même temps que de l'acide sulfureux, on introduit de la potasse qui s'oppose en partie à l'augmentation d'acidité réelle.

2° Eviter le plus possible les aérations qui ont pour conséquence d'oxyder l'acide sulfureux en acide sulfurique, ce qui nécessite une nouvelle addition importante d'acide sulfureux au soutirage suivant, et ainsi de suite. En particulier, ne pas exagérer le nombre de soutirages. On a cru longtemps que les aérations étaient indispensables pour assurer la stabilisation des vins blancs ; à part certains cas particuliers bien définis, je ne suis pas de cet avis. Il ne faut pas, à cet égard confondre les vins blancs et les vins rouges, ces derniers ayant, en effet, d'après les expériences de Pasteur, besoin d'oxygène pour vieillir normalement.

3° Conserver les vins blancs dans des récipients de grande capacité, bien fermés et bien ouillés, ce qui diminue les possibilités d'oxydation. Cette méthode est habituellement employée en Alsace et en Champagne.

4° Le moyen le plus efficace est évidemment d'éviter de conserver les vins blancs trop longtemps en barriques, ce qui en même temps diminue sensiblement le prix de revient. En Alsace, en Anjou, le plus souvent aussi en Rhénanie, les vins blancs sont mis en bouteilles dès le printemps qui suit la récolte. En Bourgogne et en Bordelais, au contraire, on ne les met en bouteilles qu'au bout de 2, 3 ou 4 années. Cette habitude s'est trouvée imposée parce qu'une conservation prolongée en fûts était jusqu'à maintenant le seul moyen d'assurer la clarification et la stabilisation de ces vins délicats et difficiles.

Il y a une trentaine d'années cette question a beaucoup préoccupé J. Laborde, sous-directeur de la Station Œnologique de Bordeaux, qui par la filtration et un emploi convenablement réglé de l'acide sulfureux avait pu mettre en bouteilles au bout d'un an environ des grands vins blancs de la Gironde. Ayant soumis à une commission de dégustateurs, constituée par des commerçants et des courtiers, les vins ainsi traités, et en même temps les vins traités selon la méthode habituelle par plusieurs années de garde en fûts, la commission formula les conclusions suivantes :

« Les vins soumis à la commission par M. Laborde, vins témoins et vins traités spécialement, sont tous dans un parfait état de conservation, les différences existant entre les divers échantillons d'une même série n'étant que des nuances, en général peu importantes au point de vue commercial. La méthode nouvelle de soufrage et de conservation des vins liquoreux qui a permis de les mettre en bouteilles au bout de 15 mois, a permis le développement des qualités du vin dans ces conditions, *car*

les vins en bouteilles, depuis un peu plus d'un an, sont sensiblement supérieurs aux mêmes vins restés en barriques et aux vins témoins. »

Une nouvelle dégustation, faite deux ans plus tard, a permis de conclure que « la méthode nouvelle semble favoriser beaucoup le développement du vin ».

A vrai dire, à cette époque, l'idée de Laborde, qui paraissait si pleine de promesses, ne fut pas poursuivie et mise en pratique ; c'est que nous savons bien aujourd'hui que le problème de la tenue des vins blancs ne se résume pas toujours dans une question de filtration et d'acide sulfureux. Mais il n'en était pas moins bien démontré qu'il y a tout intérêt à réduire le plus possible la durée de la conservation en barriques.

J. Ribéreau-Gayon,
Ingénieur chimiste (Bordeaux),
Docteur ès sciences

LE STATUT VITICOLE

CE QU'IL FAUT FAIRE

La récolte 1936 est largement déficitaire. C'est devenu un lieu commun mais, grâce au stock important des années précédentes la consommation sera satisfaite sans le secours de l'étranger. La législation vinicole ne jouera pas en 1937 en ce qui concerne le blocage et la distillation.

On peut même prévoir que, sauf récolte abondante à l'automne prochain, elle n'aura pas à jouer dans la campagne 1937-38.

Nous arriverons à fin septembre prochain sans stock à la propriété, et si la consommation ne faiblit pas, avec un stock commercial des plus réduits.

D'autre part, il est permis d'envisager, pour 1937, une récolte normale après les exagérations capricieusee de dame Nature, dans les 2 extrêmes, de ces 3 dernières années.

Voilà deux bonnes années de répit en perspective : l'une certaine, l'autre probable.

Il faut profiter de ce répit pour perfectionner tout à son aise le statut de 1935.

C'est entendu, la viticulture ne peut se passer de lui ; il repose sur un principe excellent : légaliser l'offre et la demande par le contingentement, l'échelonnement, le financement des récoltes, l'article 8 étant la synthèse de ce principe.

Il ne faut pas détruire cette législation dont nous aurons à nouveau besoin. mais la perfectionner.

Instruits par l'expérience nos législateurs doivent changer, simplifier, rendre équitable, clair, précis, mettre au point le statut viticole de sorte qu'il puisse entrer en action sans surprise quand besoin sera.

C'est dans le calme que doit s'accomplir ce travail de perfectionnement.

Les suggestions les plus sages ne manquent pas, nos législateurs n'ont

qu'a puiser, amalgamer, coordonner les meilleures pour construire une œuvre souple, claire, simple, équitable, bien adaptée aux circonstances, opérante : un statut pétri du plus pur esprit français.

Plus de ces lois baclées en un tour de main dans l'affolement de l'urgence, incohérences faites d'idées décousues prises de-ci de-là au petit bonheur dont l'assemblage constitue un véritable habit d'arlequin.

Si elles apportent quelques satisfactions, elles imposent en même temps les plus lourds sacrifices à ceux obligés de les subir et les plus grosses difficultés à ceux chargés de les appliquer. Si la chose était pardonnable ces temps derniers parce que pris au dépourvu, elle ne l'est plus maintenant.

Il appartient à nos grandes associations, en collaboration avec la commission des Boissons, de se mettre tout de suite à l'œuvre et sagement travailler.

A M. Barthe de mettre sans retard tous les rouages en mouvement ; nul ne saurait se dérober à son invitation.

Toulouse le 30 novembre 1936.

G. Bènes.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La remise en culture des terres abandonnées. — Le ministère de l'Agriculture communique : Pour aider à la mise en culture des petites et moyennes exploitations agricoles vacantes ou délaissées, à vendre, à louer ou à prendre en métayage, le ministère de l'Agriculture prépare la réédition d'un bulletin qui contiendra, par régions, toutes indications caractéristiques utiles au sujet des exploitations disponibles qui lui seront signalées.

Les propriétaires ou les notaires désirant faire inscrire gratuitement de petites ou moyennes exploitations agricoles, vacantes ou délaissées, dans ce bulletin doivent faire parvenir tous renseignements utiles au ministère de l'Agriculture, service de la main-d'œuvre agricole, 38, boulevard Raspail, Paris (7e).

Concours pour le recrutement de dames sténo-dactylographes dans les P. T. T. — Un concours pour le recrutement de dames sténo-dactylographes à l'Administration Centrale et dans les services extérieurs des P. T. T. sera ouvert à Paris, le 11 février 1937 pour l'épreuve éliminatoire de sténographie et le 8 mars de la même année, dans les centres qui seront ultérieurement désignés, en ce qui concerne les épreuves définitives..

La liste d'inscription des candidatures sera close le 12 janvier 1937 au soir. Seules les concurrentes qui auront obtenu au moins la note 12 pour l'épreuve de sténographie seront admises à prendre part aux épreuves définitives.

Le nombre maximum des admissions est fixé à 6 pour l'Administration Centrale et à 16 pour les services extérieurs.

Les candidates devront être âgées de 18 ans au moins et de 25 ans au plus dans le courant de l'année 1937.

Elles devront adresser leur demande d'admission au concours, pour ce qui concerne l'Hérault, au Directeur Régional des P.T.T., domaine de la Paille, chemin de la Croix du Capitaine à Montpellier pour le 11 janvier 1937, dernier délai.

Pour tous renseignement complémentaires, s'adresser au bureau des P.T.T.

La défense des classes moyennes. — Nous apprenons que vient d'être créée une organisation ayant pour titre : « l'Association pour la défense du petit commerçant et de la petite production » et pour objet, le groupement des petits et moyens commerçants, industriels, artisans et généralement de tous les travailleurs intellectuels, en vue de la défense de leurs intérêts corporatifs, matériels et moraux, l'étude des réformes judiciaires, législatives, économiques et fiscales susceptibles d'améliorer leur situation sociale et la mise en œuvre des moyens aptes à les réaliser, la création et le développement d'œuvres d'éducation, d'assistance et de secours mutuels, la représentation de ses membres en justice et auprès des pouvoirs publics pour tout ce qui concerne leurs intérêts professionnels et, généralement, les conseiller dans l'exercice de leur profession. Elle réunit dans le cadre professionnel des citoyens de toutes opinions.

Le siège de ce Comité de défense est situé 3, rue d'Amboise, à Paris (coin rue de Richelieu).

La présidence en a été confiée à M. Robert Jardel, ancien député de Paris, qui depuis de nombreuses années s'est spécialisé dans l'étude des questions relatives au petit commerce et à la petite industrie.

Dès sa création, cette association a déjà réuni le concours de nombreuses chambres syndicales très importantes de Paris et de Province, qui groupent plus de 200.000 adhérents.

Les avances aux producteurs sur les vins de la récolte de 1936. — La Banque de France a décidé de porter à 6 francs le degré-hecto, jusqu'au 1er septembre 1937, la quotité des avances consenties sur les vins de la récolte 1936.

Union Nationale des éleveurs de porcs (U.N.E.P.). — 1, rue Mondétour Paris (1er). — L'Assemblée Générale de l'Union Nationale des Eleveurs de Porcs s'est tenue le vendredi 20 mars au Palais du Parc des Expositions à l'occasion du Concours Général Agricole sous la présidence de M. le Sénateur Beaumont, Président du Comité Parlementaire de l'Elevage.

Après un magistral exposé de M Bretaud, Président de l'U.N.E.P. sur la situation actuelle du marché du porc, et un rapport très documenté sur la question des transports par M. Jean Fleury, vice-Président, M. J. Beaumont retraça les différentes interventions du Comité de l'élevage et de l'U.N.E.P. en vue de l'assainissement du marché du porc.

M. Marchand, Secrétaire général, fit ensuite le résumé complet de la lutte entreprise pour la revalorisation des matières grasses en particulier du saindoux.

BIBLIOGRAPHIE

Anatomie régionale des animaux domestiques, 2e édition. — Equidés : cheval, ane, mulet — Fascicule premier : Généralités sur les Equidés. 1937, 1 vol. gr. in-8 de 195 pages, avec 93 figures, noires et coloriées. Broché : 45 fr. — J.-B. Baillière et fils, éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (6e).

La publication d'une seconde édition du tome Ier de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques*, consacrés aux Equidés, a été pour les auteurs l'occasion d'effectuer une mise an point de cette partie d'ouvrage et surtout une harmonisation avec les parties parues par la suite ou à paraître.

Ils ont pensé qu'il y avait lieu de dissocier du tome Ier tout ce qui avait un caractère général et de ne traiter dans le premier volume que ce qui était relatif aux Equidés.

Ainsi le nouveau tome Ier de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques* (dont le premier fascicule vient de paraître) est exclusivemt consacré aux Equidés ; à l'exemple de ce qui a été fait pour les Ruminants (tome II) et pour le Porc (tome III), l'ouvrage est divisé en deux parties. La première partie est relative à des généralités zoologiques et morphologiques sur les Equidés sauvages et domestiques. La deuxième partie est entièrement réservée à l'anatomie régionale proprement dite des Equidés domestiques ; le cheval étant pris comme type, sont signalées les différences anatomiques qui se rapportent aux autres espèces.

L'illustration de cette deuxième édition a été complétée et sérieusement améliorée par l'adjonction de nombreux schémas et de nouvelles planches en noir et en couleurs. Un certain nombre de ces nouveaux dessins ont été exécutés par les auteurs eux-mêmes. Tous les autres sont dus aux dévoués collaborateurs de la première édition. Mlle Dissard et M. Biocons.

Ainsi conçue et présentée, la nouvelle édition du tome Ier de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques* répond à toutes les nécessités d'ordre scientifique ou pratique qui pourront la faire consulter. Il est probable qu'elle trouvera près de ceux qui auront recours à elle l'accueil bienveillant et sympathique qui assura le succès de la première édition.

Les Bouches-du-Rhône agricole, organe de la Fédération des associations agricoles des Bouches-du-Rhône. Lire dans le numéro du 30 novembre : « Le programme de la réunion de la Coopérative des producteurs de blé du 13 décembre ; des articles concernant la culture du poirier, le mode d'emploi de l'ébullioscope Malligand, les allocations familiales en agriculture, les besoins des cultures maraîchères en potasse, une chronique ménagère, etc. ». Ce journal à côté d'une documentation technique incomparable, présente les cours des marchés de la région. Les services fournissent gratuitement tous renseignements sur l'agriculture. Abonnement 8 francs par an. S'adresser à la Direction, 2, rue Paradis, Marseille.

Pour la défense de la Viticulture ; Sur les appellations d'origine du Cognac et de l'Armagnac et pour la défense de l'Armagnac. — Instructions sup-

plémentaires, par François Baco, instituteur honoraire, Agriculteur, Viticulteur et Hybrideur, Lauréat des ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale, des Sociétés des Agriculteurs et des Viticulteurs de France et de nombreuses expositions Viticoles-Vinicole, 2e fascicule. Prix : 5 francs. — Ce fascicule ne peut être vendu séparément.

Historique de la Distillation. — Historique du Cognac et de l'Armagnac. Louanges sur l'Armagnac. — Ouvrage orné de sept planches contenant treize figures. — En vente chez l'auteur, à Labatut (Landes).

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Affaires ralenties. — Les prix sont sans changement comme tous les ans à pareille époque. Les chiffres suivants ne peuvent que favoriser la hausse.

Les totaux des déclarations de récolte

Chiffres totalisés des déclarations de récolte pour la France et pour l'Algérie, communiqués à la Commission interministérielle de la viticulture :

FRANCE			ALGÉRIE		
En 1935. —	Stocks......	8 533.600	En 1935. —	Stocks.......	1.719.773
	Récolte......	73.037.491		Récolte......	18.910.047
	Total........	81.571.091		Total........	20.629.820
En 1936. —	Stocks	11.642.861	En 1936. —	Stocks.......	4.144.297
	Récolte......	39.499.008		Récolte......	11.526.828
	Total........	51.141.869		Total........	15.671.125

Les disponibilités totales pour la France et l'Algérie sont donc en 1936 de 66.812.994 hectos contre 102.201.911 en 1935, soit une différence en moins de 35.388.917 hectos.

Détail des déclarations :

1. Nombre des déclarants : Métropole, 1.412.588 ; Algérie, 21.140 ; total, 1.433.728

2. Superficies en vignes : Métropole, 1.402.383. hectares ; Algérie, 390.493 hectares ; total, 1.792.783 hectares.

Pour mémoire : 1. Vins déclarés sous une appellation d'origine ordinaire : Métropole, 8.180.398 hectos ; Algérie, 124.476 hectos ; total, 8.304.874 hectos.

Appellation contrôlée : Métropole, 414.328 hectos ; Algérie, néant.

2. Vins bloqués chez les récoltants : Métropole, 328.127 hectos ; Algérie, 214.728 hectos ; total, 552.855 hectos. Chez les importateurs : Métropole, 1.020 hectos ; Algérie, 10.160 hectos ; total, 11.189 hectos.

3. Vins de cépages prohibés : blancs, 781.778 hectos ; rouges ou rosés, 684.987 hectos.

4. Moûts évaporés par concentration : Métropole, 40.274 hectos ; Algérie, 33.525 hectos ; total, 73.799 hectos.

Gard. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 14 décembre 1936	Cours du 21 décembre 1936
	—	—	—
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	8°5 à 9°	8°5 à 9° vins vieux
Vins rouges 9°......	sous-marc de 4 francs	logés, 13 à 13 fr. 50	13,50 à 14 fr. 00
Costièr. et v. de café	à 4 fr. 50	logés, 15,00 à 16 fr.	vins nouv. 14 à 14,50
Costières sous-marc.	logés 5 à 5 fr. 50	14 à 14 fr. 75	14,50 à 15 fr.
Blanc de blanc.....	Costières sous-marc	14,50 à 16 fr.	15,00 à 16 fr.
Clairette	4,75 à 5 fr. 25	14 fr. 50 à 16 fr.	15 fr. 50 à 16 fr.
Rosé paillet gris....	logé: 5,50 à 6 fr. 00		15 à 16 fr.
Rouges moyens 9°..		14 fr. 50	14 fr. 25

Pont-Saint-Esprit. — Marché des vins du samedi. Toujours très peu d'activité et les affaires restent calmes. Peu de variation dans les prix. Pour les vins bonne qualité, les cours se maintiennent entre 13,50 et 14 fr. le degré.

Alès. — Cours du 18 décembre : Vin rouge aramon, 14 fr. à 14,25 le degré ; vin rouge coteaux, 14,25 à 14,75 le degré.

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours 15 décembre 1936	Cours du 22 décembre 1936
—	—	—	—
8°5 à 10°	4,00 à 4 fr. 50	non log. 12,25 à 13	réc. 1935, 13,50 à 14 fr.
9° prix moyen	logé : 5 à 5 fr. 50	logés, 13 à 13 fr. 50	logés 14,25 à 14,50
9° à 11°		Vins de café	supérieur 14,50 à 15 fr.
Blancs de blancs....		supérieur 14 à 15	Moyen. type 9°, 14,25
12° à 14°...........		rosé bl. pas d'aff.	

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 16 décembre 1936.

Vins de pays: rouge 1936, 14,00 à 14 fr. 75 le degré ; rosé, 14,25 à 15 fr. ; blanc, 15,00 à 16 fr. 00.

Vins d'Algérie rouge et rosé : 15,50 à 16 fr. 25 l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	11 décembre 1936	18 décembre 1936
	—	—	—
Rouges.............	4,25 à 5 fr. 25	14 à 14 fr. 50	14 à 14 fr. 50
Rosés et Blancs.....	Rosés enlèvement	14,75 à 15 fr. 25	14,75 15 fr. 50
Vins blanc à retirer.	imméd. 4,25 à 4 fr. 50	15 à 16 fr.	15 à 16 fr.
		Type 9° : 14 fr.	Type 9° : 14 fr. 25

— Situation inchangée. On ne traite presque pas d'affaires rondes. Seul un courant de petits lots à retiraison immédiate alimente le marché. Par contre, on note de nombreux prélèvements à la propriété d'achats effectués antérieurement.

Tendance toujours fermement soutenue par la propriété. Les cours sont sans changement.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Récolte 1935 : Près Béziers, 450 hl. 8°7, 128 fr. ; près Cuxac-d'Aude, 1.700 hl. 10°7, 145 fr. ; près Alignan, 400 hl. 9°5, 130 fr ; près Béziers, 1.700 hl., 11°4, 148 francs.

Récolte 1936 : Près Lignan, 1.000 hl. 10°, 142 fr. ; près Vendres, 600 hl. 9°8, 137 fr. ; près Boujan, 220 hl. 9°2, 132 fr. ; près Boujan, 146 hl. 9°3, 137 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°7, 138 francs.

Pézenas. — 20 décembre. — Rouge 1935-1936, 14 fr. le degré ; blancs 15 à 16 fr. le degré ; rosé 15 à 16 fr. le degré.

Olonzac — 20 décembre. — 14 à 15 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — **Cote du** 20 décembre 1936 : **vins rouges**, 9 à 11°, 14 à 15 fr. le degré.

Narbonne.— Le 17 décembre 1936. — Vin du Narbonnais 1935, 13,75 à 14 fr. 75 ; moyenne des 9°, 14 fr. 25 le degré.

Calme général du marché à l'approche des fêtes de fin d'année. On ne s'attend à aucun changement de la situation avant janvier. Quelques lots insignifiants ont été traités à 14 fr.

Carcassonne. — Cote officielle du 19 décembre 1936. — Marché suivi sans affaires. On a traité quelques affaires à 14 et 14 fr. 50 pour des vins de 8°5 à 11°. Notons que les petits vins ont été les plus demandés.

Lézignan-Corbières.— Le 16 décembre. — Récolte 1936 : 14,00 à 14 fr. 50 ; le degré. Corbières et Minervois 1935 : 14,00 à 15 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 12 décemb. 1936	Cours du 19 décemb. 1936
8°5 à 11°	Vins vieux, 5,00 à 5,25	Récolte 1935	Récolte 1935
13°	Vins nouveaux	13 fr. 50 à 13 fr. 75	13,50 à 13 fr. 75
11° à 12°	5 fr. 00	Récolte 1936	Récolte 1936
12° à 13		14 fr. 00	14 fr. 00
		moy. des 9°, 123 fr.	

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Vins : Courant d'affaires réduit.

La cave coopérative de Trouillas nous signale la vente de 1.100 hectos 10°, 360 hectos 10°5, 740 hectos 11°, ensemble à 14 fr. 25 le degré retiraison fin février.

Arrêt complet des transaction. Les cours ne sont pas publiés cette semaine en raison du calme du marché. Indiquons cependant qu'on peut trouver du vin qualité supérieure à 14 fr. le degré, le vin courant à 13,50. En Hautes-Corbières, la propriété vendrait à partir de 14,50 pour des 10° à 10°5 et 15 fr. pour des 11°.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — Marseille, vins récolte 1935-36 rouge 8°5 à 11°, 14,00 à 15 fr. 00 ; blanc et rosé, 15 à 17 fr. ; vins d'Algérie, 1935-36 rouges 11°, 12°, 15 à 16 fr. ; blanc et rosé, 15 à 16 fr.

ORLÉANAIS. — La période qui a suivi les vendanges a vu se développer des ventes très actives en bons vins. Actuellement, on traite quelques gris meunier à 350 fr. la pièce de 230 litres (pris à la propriété) de façon générale, le calme règne sur le marché.

VENDOMOIS. — Cours très fermement tenus par la propriété à 17 francs le degré. Les cidres abondants et de bonne qualité valent 50 francs l'hecto.

ANJOU. — On peut maintenant reconnaître la qualité des vins nouveaux et celle-ci se révèle supérieure aux premières affirmations.

Les vins vendangés en coteaux à fin octobre donnent des 10 à 13° très demandés. On note des ventes entre 600 et 1.000 francs.

GERS. — **Eauze.** On cote les vins dans le département du Gers 32 à 54 fr. le degré-barrique (de 228 litres), pour les vins de choix.

L'Armagnac vaut de 2.700 à 2.800 la pièce de 400 litres (52°), prise à la propriété.

Plaisance. — On cote 42 à 43 fr. le degré pour les vins blancs. Les rouges valent 500 fr. (la barrique de 300 litres).

COTES-CHALONNAISES. — La 42e foire annuelle des vins de la Cote-Chalonnaise s'est tenue le 13 décembre dernier. Des échantillons très nombreux avaient été apportés de toutes les communes de la région. Le jury, après dégustation des différents vins, confirma la qualité remarquable des 1933, 1934 et 1935 - dont il ne reste d'ailleurs plus que des petits lots chez les propriétaires. — Les 1936 sont bien inférieurs à ces années d'élite. On espère qu'ils s'amélioreront aux soutirages du printemps. Les blancs dont la vinification était cependant particulièrement délicate, ont été bien réussis.

ALGÉRIE. — **Alger.** — 19 décembre 1936. – Récolte 1935 et 1936 : extra, 14,50 à 15 fr. ; 1er choix, 14,00 à 14 fr. 50 le degré suivant délai, petits degrés faisant prime ; 2e choix, 13,25 à 13 fr. 75 le degré ; 3e choix, 12,00 à 12 fr. 50 le degré. Vin blanc : taché, 12 fr. 50 à 14 fr. 50 ; de raisins blancs extra, 15 francs 50 ; distillerie (propriété) libre, 8 fr. ; bloqués (propriété), manque.

Situation sans changement. Quelques acheteurs essaient de conclure des ventes à retiraison lointaine. Mais la propriété, malgré le calme, maintient fermement ses prix.

En vins blancs, signalons quelques transactions réalisées entre 14 et 14 francs 25 le degré. Les rouges vieux ne sont plus demandés et atteignent péniblement 13 fr. Situation inchangée pour les vins nouveaux

Oran. — Il y aurait des acheteurs assez nombreux sur la base de 13 fr. retiraison immédiate. Les propriétaires exigent 13 fr. 50 minimum pour marchandise à enlever fin décembre, début janvier et 14 fr. pour logé janvier. Transactions réduites.

TUNISIE. — Marché sans affaires. Cours fermement tenus. Aucune vente ne se traite à moins de 13 à 13 fr. 25 notamment pour les rouges et rosés de degré élevé. La récolte 1936 serait d'environ 1.600 en hl. en déficit de 300 hl. sur le chiffre moyen.

PLANTS AMÉRICAINS

La demande en greffes reste toujours importante et entretient l'activité du marché. En ce qui concerne le matériel de reconstitution — boutures, la tendance est moins soutenue, et participe au ralentissement général des affaires à l'approche des fêtes de fin d'année.

SULFATE DE CUIVRE

Pas de cotation.

SOUFRES

Trituré. — Usine Frontignan, 89 fr. ; Magasin Syndicat agricole Montpellier, 92 fr.

Sublimé. — Usine Frontignan, 108 fr. ; Magasin Syndicat, 111 fr.

ENGRAIS

Engrais azotés (Hérault).

Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o, 86 fr. 50 ; nitrate synthétique, 16 o/o, 87 fr. ; nitrate de chaux, 13 o/o, 75 fr. ; nitrate de chaux, 15,5 o/o, 84 fr. ; ammonitre, 76 fr. ; nitropotasse, 112 fr.

Engrais organiques.

Sang desséché, 11 fr. l'unité, départ Marseille ; corne broyée 13 o/o, 120 francs, franco ; corne torréfiée moulue, 10 fr. le degré, départ Marseille.

Montpellier – Impr. Ch. Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 13 au samedi 19 décembre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers					
Dimanche ..	7.6	1.4	9.8	3.2	«	1.4
Lundi	5.6	1.8	8.0	5.8	0.5	3.4
Mardi.......	1.6	-5.0	3.2	1.6	«	1.8
Mercredi ...	2.0	0.0	4.4	0.2	6 8	1.0
Jeudi.......	-1.6	-3.8	3.8	3.2	«	»
Vendredi ...	0.0	-3.6	0.4	-1.6	«	«
Samedi.....	4.2	-2.8	7.9	-3.6	0.1	«
Total ...					122.5	156.3
	Angoulème					
Dimanche...	8.8	-1.6	10.0	0.4	0.4	»
Lundi	6.0	1.6	8.6	5.3	«	«
Mardi	0.5	-4.0	3.3	1.8	«	«
Mercredi....	6.6	-0.8	5.0	-0.6	«	trac.
Jeudi.......	1.6	-2.6	3.5	2.5	»	5.3
Vendredi ...	0.6	-4.0	0.5	-1.7	trac.	»
Samedi.....	8.2	1.5	-0.9	-4.8	»	«
Total.. .					123.5	144.6
	Clermont-Ferrand					
Dimanche ..	7.1	-1.2	8.1	0.4	0.8	»
Lundi	2.4	0.5	6.7	3.5	0.1	5.5
Mardi.......	1.0	-0.6	1.6	-0.7	»	trac.
Mercredi....	-3.6	-6.0	1.0	-1.4	«	trac.
Jeudi.......	-2.3	-5.4	2.0	-0.4	«	0.4
Vendredi ...	6.2	-7.4	1.5	-2.4	»	0.3
Samedi.....	10.4	-1.9	-3.0	-4.9	«	0.7
Total					50.3	199.4
	Bordeaux					
Dimanche ..	10.1	8.2	13.9	2.0	3.2	0.4
Lundi	7.0	2.0	10.5	6.9	1.4	5.2
Mardi.......	4.4	-3.0	4.1	3.5	«	«
Mercredi ...	5.7	-0.1	3.5	-1.2	«	»
Jeudi.......	2.8	-4.3	3.8	1.9	«	0.3
Vendredi ..	3.0	-3.0	1.8	-0.9	0.3	«
Samedi.....	10.2	2.8	1.4	-0.9	2.2	»
Total					129.9	366.6
	Toulouse					
Dimanche ..	9.3	3.0	10.4	3.2	1.6	0.8
Lundi	6.1	1.6	9.3	7.3	2.1	11.8
Mardi.......	2.9	1.6	5.5	2.1	»	0.3
Mercredi ...	2.4	3.9	3.3	-3.0	trac.	»
Jeudi.......	-2.4	3.4	2.4	-2.4	1.5	trac.
Vendredi ..	2.9	0.0	2.3	1.3	5.5	0.2
Samedi.....	-1.1	9.5	-0.9	-3.4	«	«
Total					51.3	281.5
	Perpignan					
Dimanche...	11.4	7.2	13.2	5.2	»	«
Lundi	8.0	4.3	9.7	9.0	1.3	7.4
Mardi.......	5.6	2.4	8.7	5.4	0.3	0.1
Mercredi ..	10.1	-0.1	7.2	2.3	«	trac.
Jeudi.......	7.2	4.6	6.9	2.5	8.5	«
Vendredi ..	11 1	5.0	6.6	3.9	27.2	trac.
Samedi	13.6	4.0	2.9	-1.5	«	«
Total					225 1	192.2

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Mourmelon					
Dimanche	3.8	0.0	5.0	0.0	3.1	3.2
Lundi	2.2	-0.2	4.0	2.4	2.1	3.9
Mardi	-2.0	-3.9	3.0	0.0	»	1.6
Mercredi	1.2	-3.0	4.6	2.0	«	2.4
Jeudi	-0.6	-3.2	2.6	-0.4	«	»
Vendredi	0.2	-1.5	-1.0	-3.4	0.2	»
Samedi	-0.9	-3.6	-2.4	-3.2	«	»
Total					81.7	179.8
	Dijon					
Dimanche	5.2	0.9	2.0	-2.5	0.7	6.1
Lundi	3.2	0.4	3.2	0.3	1.7	8.1
Mardi	3.0	1.4	0.3	-2.4	trac.	trac.
Mercredi	-2.0	-4.2	2.6	1.7	»	«
Jeudi	-1.2	-3.2	2.0	1.2	»	»
Vendredi	-1.2	-4.8	-3.0	-4.1	»	trac.
Samedi	-1.0	-3.8	-2.8	-4.0	trac.	»
Total					113.4	310.9
	Lyon					
Dimanche	8.5	1.2	3.5	-2.3	0.8	1.6
Lundi	2.9	-1.6	4.9	0.8	trac.	17.3
Mardi	2.4	-0.4	1.2	-0.6	»	»
Mercredi	-0.2	-3.6	1.3	-2.7	«	»
Jeudi	-0.9	-2.6	2.1	-0.8	»	»
Vendredi	0.2	-2.3	-1.7	-3.1	«	0.1
Samedi	4.2	-1.8	-1.4	-3.8	trac.	trac.
Total					128.0	428.4
	Marseille					
Dimanche	12.5	0.9	9.8	-4.2	»	»
Lundi	7.7	1.0	9.8	1.4	»	«
Mardi	8.4	-3.1	8.1	-1.9	»	»
Mercredi	9.9	-4.7	8.8	-2.3	»	«
Jeudi	12.4	3.8	9.4	-0.2	4.7	«
Vendredi	12.5	9.5	2.9	1.2	11.4	trac.
Samedi	12.3	7.0	2.2	-1.3	3.2	trac.
Total					67.9	383.4
	Cuers					
Dimanche	»	»	10.6	-2.6	«	«
Lundi	»	«	10.0	2.4	»	truc.
Mardi	»	»	11.6	-0.8	«	«
Mercredi	«	«	13.6	1.2	»	«
Jeudi	«	»	16.0	2.6	«	»
Vendredi	»	»	6.4	2.4	»	0.1
Samedi	»	«	0.0	-4.0	»	1.8
Total					«	300.5
	Montpellier					
Dimanche	9.1	4.9	8.1	-6.9	9.0	«
Lundi	10.2	-3.0	12.0	-1.9	trac.	trac.
Mardi	8.5	1.1	15.5	3.0	4.0	trac.
Mercredi	12.0	2.4	10.9	4.1	1.6	0.5
Jeudi	[illegible].5	1.5	7.3	-2.1	trac.	3.5
Vendredi	13.5	3.7	10.1	1.3	trac.	4.3
Samedi	10.8	7.3	6.5	0.9	trac.	12.5
Total					139.9	194.2

Observations. — Automne.

TABLE ANALYTIQUE DU TOME CVI

M

N

O

P

Q

R

TABLE DES AUTEURS DU TOME CVI

PLANCHE HORS TEXTE